



Vorspeisen

- Marinierte Rote Bete** € 29
Quinoa, Blutorange, Petersilien-Öl
Marinated Beetroot, Quinoa, Blood Orange, Parsley Oil
- Jacobsmuschel-Ceviche** € 32
Butternusskürbis, Granatapfel, Dill
Scallop ceviche, butternut squash, pomegranate, dill

Suppen

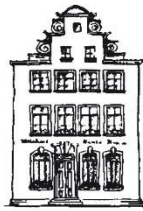
- Ramen** € 25
Wachtel Ei, Schweinebauch, Koriander
Ramen, quail egg, pork belly, coriander
- Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe** € 20
Gänse- Rillettes, Croutons **vegetarisch** € 14
Truffled cauliflower cream soup, goose rillettes, croutons

Zwischengänge

- Brust & Keule von der Wachtel** € 33
Mais, Sauerkirsche, Grieß, Jus
Quail breast & leg, corn, sour cherry, semolina, jus
- Black Tiger Prawns & Nordseekrabbe** € 39
Grüne Bohne, gelbe Bete, Estragon
Black Tiger Prawns & north sea shrimp, green beans, yellow beetroot, tarragon

**Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?
Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns,
Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.**

*Do you like trying different dishes?
Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.*



Hauptgänge

| | |
|---|-------------|
| Waldpilz- Maultaschen (Vegi) Kräuterseitling, Parmesan, Petersilie Wild mushroom ravioli, king oyster mushroom, parmesan, parsley | € 34 |
| Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Lauchgemüse Striploin steak with mustard-crusted, mashed potatoes, sautéed leek | € 39 |
| 2erlei Hirsch Rücken und Keule, Walnuss, Birne, Preiselbeere Venison duo, saddle and leg of venison, walnut, pear, lingonberry | € 45 |
| Auf der Haut gebratenes Filet vom Kabeljau Schmorgurke, Kartoffel, Buttermilch-Velouté Pan-Seared cod fillet, braised cucumber, potato, buttermilk velouté | € 40 |
| Gebratene Barbarie-Entenbrust Schupfnudel, Portweifeige, Süßkartoffel Roasted Barbarie Duck Breast, potato dumplings, port wine fig, sweet potato | € 41 |
| Geschmorte Ochsenbacke Rosenkohl, Herzoginkartoffel, Schwarzwurzel Braised Ox Cheek, Brussels Sprouts, Duchess Potatoes, Black Salsify | € 41 |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| Kugel Sorbet -im Glas serviert- <i>Sorbet of the day</i> | € 9 |
| Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert- <i>Salted caramel ice cream</i> | € 9 |
| Anna´s Apfelcrumble mit Vanilleeis Anna's Apple Crumble with Vanilla Ice Cream | € 19 |
| Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf <i>Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf</i> | € 25 |

*Liebe Gäste, sollten Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Lebensmittelgruppen oder Zutaten haben, bitten wir Sie, nach unserer speziellen Speisekarte zu fragen.
Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.
Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax*